

Felipe Loayza camina sobre la arena. El sol golpea la hilera de palmeras que está a la

orilla del camino que recorre su campo. Tiene solo 2 hectáreas y cada planta le planta cara al desierto más árido del mundo. El agricultor es heredero de una tradición productiva de siglos en el valle de Pica, en el desierto de Atacama.

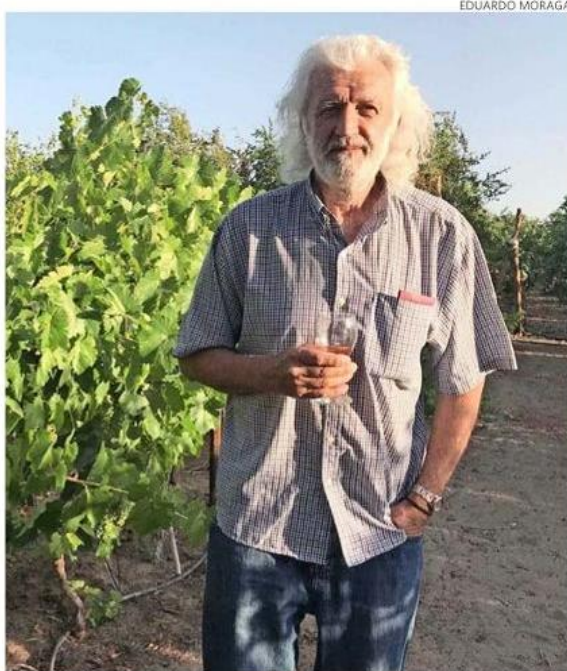
En el campo de Loayza hay tangelos, naranjas y limones. También mangos y dátiles. El campo marca el final de la planicie del oasis de Pica; abajo el desierto se extiende hasta los cerros de la cordillera de la Costa. Es uno de los puntos de Chile, y del mundo, con más radiación solar. Un parque de 450 hectáreas de paneles fotovoltaicos a unos pocos kilómetros le saca partido a la luz cegadora que cubre Pica.

Una costumbre local que se sigue con especial cuidado es que la vida pública se pone en pausa entre la una y las seis de la tarde a causa del intenso sol.

Loayza está tratando de recuperar otra tradición de Pica en su campo. En el espacio similar a una cancha de beibifútbol, flanqueado por palmeras a un lado y un cuartel de cítricos por el otro, tiene una decena de hileras de parras. Las plantó en 2008 con la asesoría del agrónomo Jorge Alache tras recolectar parras en calles y patios del oasis.

Aunque ahora Pica es conocido por sus limones y en menor medida por sus mangos y dátiles, hasta el primer tercio del siglo XX tuvo una activa producción vitivinícola. Según los recuentos históricos en el siglo XVIII se llegaron a producir 350 mil litros de vino al año en Pica y en las adyacentes zonas de Matilla y Quisma.

“En las tertulias se escuchaba a los abuelos hablar de sus recuerdos de las vendi-



Felipe Loayza en medio del cuartel que levantó con cepas tradicionales del oasis de Pica.

Pica revive su historia viñatera

Cepas patrimoniales únicas como la canela y la reciente llegada de variedades francesas gracias a la viña Aresti reabren la posibilidad de una zona que fue epicentro de producción de vino en el desierto de Atacama hasta hace un siglo.

EDUARDO MORAGA VÁSQUEZ

mias”, explica Felipe Loayza.

PATRIMONIAL Y MEDITERRÁNEO

Entusiasmado por el potencial vitivinícola de Pica, Loayza recibió con los brazos abiertos la visita en 2018 de los profesionales de la viña Aresti.

La empresa curicana estaba desarrollando nuevas etiquetas e imágenes para su línea de vinos Origen. Una de las imágenes que había llamado la atención a sus encargados de marketing era el geoglifo de Sol de Retamilla, ubicado en

las afueras de Pica. Tras contactarse con Luis Briones, su descubridor y amigo de infancia de Loayza, obtuvieron permiso para usar ese ícono.

Sin embargo, el directorio de Aresti decidió que debían retribuir también a la comunidad local. Como lo suyo es hacer vinos, les pareció natural apoyar el rescate de la tradición viñatera de Pica y sus alrededores. Le entregaron a Loayza varias decenas de parras de distintas variedades y portainjertos. Las plantas recibieron tratamientos de lim-

pieza en laboratorios para asegurar que no se llevaban patógenos desde la zona central.

Entre las cepas cedidas hubo malbec, carmenere, cabernet franc y garnacha.

Las nuevas parras fueron plantadas entre hileras de cítricos. En parte se debe a la necesidad de aprovechar la poca superficie disponible en el campo, pero también a que los árboles proyectan sombra a las parras y permiten men- guar el impacto del potente sol piqueño.

Las nuevas variedades se unieron a las tradicionales que ya había rescatado Felipe Loayza, como la canela, descendiente de país y moscatel, moscatel de Alejandría, la blanca ovoide y la pedro jiménez. Además, hay un número de parras que todavía no han sido identificadas.

En un estudio desarrollado este año por el INIA se recolectaron 53 muestras en el oasis. Por lejos la más abundante fue la variedad huevo de gallo, usada como uva de mesa. La país y la canela también tienen presencia. La historia se vuelve más compleja pues también hay presencia de la cepa norafricana ahmeur bou ahmeur y de la caucásica dodrelyabi.

En 2021 Felipe Loayza realizó la primera vendimia de las variedades entregadas por la viña Aresti. En algunos casos fueron menos de 40 kilos de uva por cepa. Con unos meses en botella los resultados son interesantes.

El malbec luce como el más aventajado de la primera vendimia y el carmenere muestra un llamativo perfil salino.

“Hay un potencial con las cepas patrimoniales, pero también para hacer vinos mediterráneos”, señala Jon Usabiaga, enólogo de Aresti.

Un punto interesante es que los análisis de laboratorio revelan un perfil de vinos muy distinto a los del resto de Chile en cuanto a antioxidantes. Por ejemplo, el malbec de Pica tiene casi tres veces más

Fecha: 13/12/2021
 Medio: El Mercurio
 Supl. : El Mercurio - Revista Del Campo
 Tipo: Especiales
 Título: Pica revive su historia viñatera

Pág. : 3
 Cm2: 228,1

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

polifenoles totales que lo común en la zona central.

Perfectamente en el futuro se pueden promover los vinos que salgan de Pica por su poder antioxidante.

EXCESO DE BORO

Las condiciones de producción en Pica, en todo caso, son difíciles. Marcelo Lorca, gerente agrícola de Aresti, explica que la fuerte radiación solar obligará a manejar con un mayor follaje para proteger los racimos.

Más compleja es la situación de salinidad de las aguas.



Matilla tuvo fama por sus vinos dulces.

"Hay una gran cantidad de sales y de boro. Ese es un elemento que en pequeñas dosis es benéfico, pero como no llueve, el boro se acumula en el suelo", sostiene Lorca.

En el caso del exceso de bo-



Jorge Moya explica que el oasis tiene una rica historia viñatera.

ro las hojas de las parras tienden a enrollarse y mostrar bordes secos.

Un camino para el futuro es invertir en sistemas de tratamientos de aguas para disminuir las sales y el boro. Este

PASADO ESPLENDOR

Jorge Moya, agricultor de Matilla, tiene un puñado de parras en el terreno que maneja. Aunque los mangos son los actores predominantes del campo, Moya tiene una especial devoción por la historia de los vinos en el oasis de Pica. Relata que la vitivinicultura está conectada por flujos sociales con Lima, en Perú, y Sucre, en Bolivia.

En su momento de mayor auge existieron 15 lagares destinados a la producción de vino en el oasis.

El desarrollo de la minería potenció la producción de vinos y destilados para los trabajadores. Sin embargo, tras la anexión a Chile tras la Guerra del Pacífico, las familias tradicionales de Pica se resistieron. Las

elemento es altamente demandado en la agricultura, por lo que su extracción podría convertirse en una fuente de ingresos.

También se abre un espacio para estudiar portainjertos re-

sistentes a esos elementos. Aunque existen opciones interesantes en el mercado, también puede vigilarse qué sucede con las variedades tradicionales de Pica, pues es posible que a través del tiempo hayan

desavenencias políticas, según Moya, propiciaron que a inicios del siglo XX al oasis se le redujera su acceso al agua y se limitara severamente la producción de vino.

"Las parras que sobrevivieron eran las que estaban escondidas entre otros cultivos o en casas", sostiene Moya.

Se estima que la última vendimia del oasis de Pica ocurrió a finales de la década de 1930. Moya no quiere que esa historia se pierda. Él es parte de la "Cooperativa Agrícola Lagares, Vides y Productos Primores del Oasis de Pica" que reúne a una veintena de productores interesados en elaborar vino. El presidente es Felipe Loayza y su contraparte técnica es la viña Aresti.

logrado adaptarse a las condiciones del agua.

De hecho, Lorca explica que el próximo año comenzará a implementar un cuartel de investigación en terreno junto al campo de Felipe Loayza.